

# DINNER SPECIALITY 2024.11/1-11/30



## ディナースペシャルティ

5.12.19.26日は休業日とさせていただきます。

＜今月のおすすめ＞ 冬の味覚フェアディナー

前菜の盛り合わせ  
紅ズワイガニの甲羅詰め 香港風チーズ焼き  
豚肉と塩漬け卵と白菜入りふかひれスープ  
(ふかひれの姿煮に変更+¥5,000)  
ミニあわびと海老のとび子炒め  
和牛の柚子胡椒炒め  
中国サラミと春菊入り炒飯  
本日のデザート

¥15,000



料理長おすすめの間限定コースです。



### 白虎

前菜の盛り合わせ

蒸し点心二種盛り合わせ

松阪牛ミンチとかぼちゃ入りスープ

(ふかひれの姿煮に変更 +¥10,000)

海老と帆立貝と秋野菜の炒め

牛ハラミと野菜のトウチ炒め

干し貝柱と叉焼入り炒飯

本日のデザート

¥9,000



### 朱雀

特製前菜の盛り合わせ

スペアリブのトウチ蒸し

ふかひれの姿煮

(特上ふかひれの姿煮に変更 +¥8,000)

オマール海老のアメリカヌチリソース

和牛ロースの湯引き フィッシュソース

上海蟹のみそ入りイーファー麵

ツバメの巣入りデザート

¥20,000



### 青龍

前菜の盛り合わせ

あわびのオイスターソース煮

タラバガニ入りふかひれスープ

(ふかひれの姿煮に変更 +¥5,000)

大海老のアメリカヌチリソース

和牛の希少部位トウガラシと色々キノコの炒め

干し貝柱と叉焼入り炒飯

本日のデザート

¥12,000



### 上海蟹

上海蟹入り前菜盛り合わせ

ふかひれの姿煮 上海蟹のソース

大海老と季節野菜の上海蟹みそ炒め

上海蟹の姿蒸し

上海蟹と豆腐の煮込み

和牛ロースとレタス入り炒飯

本日のデザート

¥18,000



- ※ コースはすべて2名様より承ります。
- ※ 仕入れ状況等によりメニュー内容が異なる場合があります。
- ※ 個室はコース料理でのご案内となります。  
個室料金につきましては、店舗へお問い合わせください。
- ※ 上記料金は税金・サービス料込。
- ※ 写真はイメージです。

### 中国料理「花梨」

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋 29F  
ランチ 11:30a.m.~2:30p.m. (土日祝 11:00a.m.~)  
ディナー 5:00p.m.~9:00p.m. (L.O 8:00p.m.)

ご予約・お問い合わせ 052-683-4638 (レストラン予約係)